Песочное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
19.02.20 18:15 - Последнее обновление 19.02.20 18:57

Песочное печенье с орехами Это самый про*Тейскиетическое с орехами В вкусах Дюсетро*





Продукты:

- Мука - 500 гр., сахар - 2 ст.л., сметана - 200 гр., слив.масло - 200 гр, соль - 1/3 ч.л., разрыхли
- Для крошки: масло сл. - 25гр., сахар - 70 гр., мука - 60 гр., орехи, яйцо - 1 шт.



Соединяем муку, соль, сахар, разрыхлитель, ванилин, перемешиваем, и добавляем мягкое масло



Добавляем сметану и замешиваем тесто.



Тесто готово.



Готовим штрейзельную крошку:

Соединяем муку, масло, сахар, перетираем руками в мелкую сухую крошку.



Яйцо разделяем на желток и белок.

Тесто раскатываем в пласт толщиной 2 мм.



Смазываем пласт белком, посыпаем крошкой (оставляем немного крошки и орешков для того, что



Скручиваем тесто, немного придавливаем.



Нарезаем небольшими рулетиками, толщиной 2-2,5 см., выкладываем на противень, застеленный



Выпекаем печенье в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Приятного аппетита!